Contessa Carola

# Negroamaro IGT Puglia




**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Negroamaro

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

**TERRENI**

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

**RACCOLTA**

Normalmente nella terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso rubino intenso con filessi granati.

**OLFATTO**

Delizioso bouquet fruttato con evidenti note di frutta rossa matura e ciliegie.

**GUSTO**

Intense note che ricordano i frutti rossi sotto spirito, marmellata di prugne, liquirizia e frutta secca.

**ABBINAMENTI**

Ottimo con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi freschi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

**GRADO ALCOLICO**

12,5%

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)